

2024年4月10日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

【仙台ロイヤルパークホテル】 人気のデザートbuffet付きランチ 抹茶とメロンのデザートbuffet & 初夏の南仏フレンチビストロランチ登場 提供期間 2024年5月1日(水)～6月28日(金) 平日限定

仙台ロイヤルパークホテル(所在地:仙台市泉区寺岡 6-2-1 総支配人:一倉 豊)では、2024年5月1日(水)から6月28日(金)の期間中(平日限定)、オールデイダイニング「シェフズ テラス」にて選べるメインディッシュとデザートbuffetが楽しめる「抹茶とメロンのデザートbuffet & 初夏の南仏フレンチビストロランチ」を提供いたします。



▲抹茶とメロンのデザートbuffetイメージ

■ 抹茶とメロンのデザートbuffet & 初夏の南仏フレンチビストロランチをテラス席で

そよぐ風に若々しい緑が香るこの季節は、ガーデンに接するテラス席がおすすめ。

「シェフズ テラス」名物のグリルチキンサラダバーや焼きたてパンはお好きなだけ、選べるメイン料理はパンチェッタとラウトウイユの Pasta や、三陸産サバと魚介の地中海風などビストロ料理を。食後のデザートには、抹茶とチョコレートのテリーヌやメロンと甘酒のヴェリーヌ、メロンとヨーグルトのムース等、新緑に思いを馳せたデザートをお好きなだけお楽しみください。



▲メロンソーダイメージ



▲三陸産サバと魚介の地中海風イメージ



▲抹茶とチョコレートのテリーヌイメージ

販売期間 2024年5月1日(水)～2024年6月28日(金) の平日限定

販売時間 11:30～15:00(L.O.14:30)

料金 お一人様 3,600円～ ※メイン料理により料金が異なります。

備考 グリルチキンサラダバー、パンをお好きなだけ、抹茶とメロンのデザートbuffetを含む料金です。

メイン料理・デザート例

- ・三陸産サバと魚介の地中海風 オリーブ トマト ケッパーのソース(3,980円)など
- ・抹茶とチョコレートのテリーヌ ・メロンソーダ ・メロンと甘酒のヴェリーヌ ・抹茶のパウンドケーキ など

店舗情報 オールデイダイニング「シェフズ テラス」

営業時間 ・ランチ 11:30～15:00(L.O.14:30)

・ディナー 平日 17:30～21:00(L.O.20:30)／土日祝日 17:30～21:30(L.O.21:00)

■ 新緑のガーデンを眺めながら♪ メロンと抹茶 南仏セイボリーで楽しむ 初夏のアフタヌーンティーセット

ロビーラウンジ「フォンテーヌ」では、「メロンと抹茶 南仏セイボリーで楽しむ 初夏のアフタヌーンティーセット」を提供します。季節を彩るチェリーやメロンなどのフルーツに、ほろ苦い風味を添える抹茶を取り入れたアフタヌーンティーセットです。鮮やかに色づくガーデンと初夏の陽射しを感じながら、贅沢なひとときをお過ごしください。

主役は濃厚な抹茶のムースと、ピスタチオシャンティがアクセントのサワーチェリーのフォレノワール。ブランドのクロックやモッツアレラチーズとトマトのキッシュなど、南仏セイボリーとともに楽しみください。

販売期間 2024年5月1日(火)～2024年6月30日(日)

販売時間 13:00～／14:30～の二部制

料金 3,800円 ※前日 18:00 まで要予約

※お飲物はコーヒー・紅茶など 12種類からお選びいただけ、おかわり自由です。

店舗情報 ロビーラウンジ「フォンテーヌ」

営業時間 10:30～17:00(L.O.16:30)



▲メロンと抹茶 南仏セイボリーで楽しむ 初夏のアフタヌーンティーセットイメージ



▲ 「シェフズ テラス」店内イメージ



▲ 「フォンテーヌ」店内イメージ

【予約・問合せ】

022-377-2111(10:00~18:00)

※画像は全てイメージです。

※内容は予告なく変更になる場合がございます。

※仕入れ状況により食材を変更する場合がございます。

※表示価格には、消費税とサービス料が含まれます。(テイクアウト商品は消費税のみ)

＜本件に関するお問合せ先＞

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社 仙台ロイヤルパークホテル

セールスプロモーション マーケティング担当:小野寺・三浦

TEL:022-377-1111 FAX:022-377-1450 E-MAIL:r-onodera@rphs.jp

URL:<https://www.srph.co.jp/>